



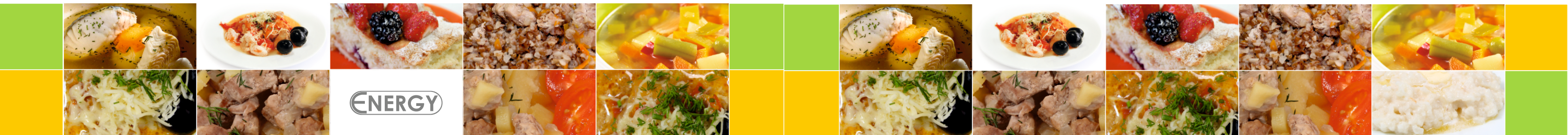
Современное, многофункциональное устройство
для приготовления Ваших любимых блюд.
Многоуровневая система защиты.
Экономия электроэнергии.
Удобство и простота в обращении.

ENERGY



КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.



Каша / Мясо / Холодец / Тушение / Рис / Рыба / Выпекание / Мой выбор / Уха / Суп овощной / Суп куриный / Говяжий бульон

КАША МАННАЯ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст манной крупы,
5 ст молока,
20 г масла сливочного, соль, сахар.

Крупу выложите в чашу мультиварки, залейте молоком, добавьте сливочное масло, соль, сахар и перемешайте. Закройте крышку. Готовьте в режиме «КАША» 15 минут. Готовую кашу тщательно перемешайте. Подавайте кашу с вареньем или орехами - это прекрасно дополнит ее вкус.

 15 мин. (время приготовления)

МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ КАША

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст риса,
3 ст молока,
2 ст воды,
1ст л сахара, соль.
Ингредиенты поместите в чашу и готовьте в режиме «КАША» 20 минут.



 20 мин. (время приготовления)

МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

½ ст гречневой крупы,
3 ст молока, сливочное масло, сахар, соль - по вкусу.
Ингредиенты поместите в чашу и готовьте в режиме «КАША» 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)





ПШЕННАЯ КАША

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст пшена,
4 ст молока,
сливочное масло, соль - по вкусу.
Пшено промойте и всыпьте в чашу.
Добавьте молоко, сахар и соль.
Готовьте в режиме «КАША»
20 минут.



20 мин. (время приготовления)

КАША ОВСЯНАЯ С АБРИКОСАМИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 ст геркулесовых хлопьев,
5-6 половинок свежих абрикосов (можно замороженных),
20 г сливочного масла, соль - по вкусу. Поместите все
ингредиенты в чашу и залейте водой - 5 ст.
Готовьте в режиме «КАША» 10 минут.



10 мин. (время приготовления)

КАША КУКУРУЗНАЯ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст кукурузной крупы,
5 ст молока,
сахар,
50 г сливочного масла.
Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Налейте
молоко, засыпьте кукурузную крупу, добавьте соль, сахар.
Установите режим «КАША» и готовьте 20 минут.



20 мин. (время приготовления)

КАША ТЫКВЕННАЯ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г тыквы,
50 г сливочного масла,
30 г мёда,
400 мл сливок 33%.
Нарежьте тыкву кубиками и положите в чашу мультиварки.
Добавьте сливки, мёд и масло. Установите режим
«КАША» и готовьте 20 минут.



20 мин. (время приготовления)





ФАСОЛЕВЫЙ СУП

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г говядины, 300 г фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, 1 картофелина, 1 лавровый лист, 2 ст ложки растительного масла, соль, специи. Смажьте маслом дно чаши, мясо промойте, нарежьте кубиками, выложите в чашу. Фасоль промойте и выложите на мясо, затем положите мелко нарезанную морковь, лук и картофель. Лук и морковь можно предварительно обжарить. Очистите помидор от кожуры, мелко нарежьте и выложите на картофель. Залейте водой, вода должна полностью покрывать содержимое чаши, посолите, добавьте специи по вкусу и включите программу «ТУШЕНИЕ» время приготовления 35 минут. По желанию Вы можете увеличить время приготовления.

 35 мин. (время приготовления)

РАССОЛЬНИК

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г свинины, 5 картофелин, 1 луковица, 2 соленых огурца, 20 г масла сливочного, 40 г лука порея, 40 г щавеля (или шпината), 5 мерных стаканов куриного бульона или воды, корень петрушки, корень сельдерея, зелень петрушки и укропа. Чтобы приготовить рассольник налейте в чашу воды, положите мясо, нарезанный картофель, петрушку, сельдерей, лук, огурцы, щавель или шпинат и сливочное масло. Включите программу «СУП КУРИНЫЙ» время приготовления 35 минут. Перед подачей посыпьте суп свежей зеленью.

 35 мин. (время приготовления)

БОРЩ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г мяса, ½ кочана капусты, 1 свекла + сок 0,5 лимона, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, 1 луковица, 3 картофелины, 3 помидора, 0,5 ч л сахара, соль и специи по вкусу. Сложите все ингредиенты для борща слоями в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, и включите программу «СУП КУРИНЫЙ» время приготовления 35 минут. По желанию Вы можете увеличить время приготовления.

 35 мин. (время приготовления)

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сухой чечевицы, 15 г муки, 2 л воды или бульона, 1 ст л соли, 15 г масла или маргарина, 1 луковица. Тщательно промойте чечевицу и замочите ее на ночь. Сложите все ингредиенты в чашу в следующем порядке: масло, муку, соль, лук, чечевицу и залейте бульоном или водой. Включите программу «ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН» время приготовления 45 минут.

 45 мин. (время приготовления)





ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г свиных ребрышек, 6 картофелин, 1 луковица, 300 г капусты, 100 г щавеля, 1,5 литра воды, зеленый лук, сметана, соль. В чашу положите порезанные на порции ребрышки и нарезанный кубиками картофель. Добавьте нашинкованную капусту, порезанный лук и щавель. Залейте водой, посолите и готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 35 минуты. Подавайте готовые щи со сметаной и зеленым луком.



 35 мин. (время приготовления)

СЛИВОЧНЫЙ СУП ПЮРЕ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 картофелин, 400 г тыквы, 1 морковь, 1 лук-порей, имбирь, фенхель, сливки, соль, специи, 3 ст л растительного масла. В чашу налейте растительное масло и обжарьте морковь в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Далее добавьте нарезанные кубиками картофель, тыкву, нарезанные тонкими пластинками лук-порей, фенхель и имбирь. Залейте 5 ст воды. Готовьте в режиме «ОВОЩНОЙ СУП» 20 минут. За 5 минут до конца варки добавьте стакан сливок. Посолите и приправьте специями. Готовый суп измельчите блендером и украсьте зеленью.

 20 мин. (время приготовления)

ГОРОХОВЫЙ СУП

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г свинины, 250 г гороха, 2 ст л растительного масла, 2 л воды, 2 моркови, 4 картофелины, 1 луковица, соль, специи. Для приготовления горохового супа нарежьте лук и морковь мелкими кубиками и слегка обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Добавьте в чашу нарезанное небольшими кусочками мясо, затем предварительно замоченный горох. Залейте водой. Добавьте по вкусу специи и соль. Включите программу «ТУШЕНИЕ». Гороховый суп можно варить с ветчиной или копченой свиной грудинкой.



 35 мин. (время приготовления)

ГРИБНОЙ СУП

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г грибов (можно замороженных), 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 л воды, соль, специи. Для приготовления супа нарежьте лук и морковь и слегка обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Добавьте в чашу нарезанные грибы и картофель. Залейте водой. Добавьте по вкусу специи и соль. Включите программу «ОВОЩНОЙ СУП» время приготовления 20 минут.



 20 мин. (время приготовления)





ХАРЧО

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 1,5 ст риса, 1,5 литра воды, 2 луковицы, 2 ст л соуса «Ткемали», 1 ст л томатной пасты, растительное масло, хмели-сунели, 4-5 горошин душистого перца, чеснок, соль, зелень кинзы и укропа. Мясо порежьте и обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой в небольшом количестве масла. После добавьте мелко порезанный лук и томатную пасту. Затем всыпьте промытый рис, добавьте соус «Ткемали», приправу, зелень, залейте водой. Посолите. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 35 минут. В конце процесса приготовления добавьте измельченный чеснок и зелень.

 35 мин. (время приготовления)



ЛАГМАН

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г говядины б/к, 1 луковицу, 1 морковь, 2 болгарских перца, 3 помидора, 3 картофелины, 1 репа, крупная лапша, растительное масло, 5 ст воды, лавровый лист, смесь перцев, травы, соль, зелень. Мясо порежьте и обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. После добавьте порезанный лук, перец, репу, картофель, помидоры и тертую морковь. Залейте водой, посолите и приправьте. Включите режим «ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН» 45 минут. После сигнала добавьте лапшу, перемешайте. Готовьте еще 3 минуты в режиме «МОЙ ВЫБОР». Подавайте к столу, посыпав зеленью.

 45 мин. (время приготовления)

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С ГРИБАМИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 куриные грудки, 200 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, 2 помидора, 2 ст л растительного масла, соль, специи. Куриные грудки разрежьте на 2 половинки, слегка обжарьте в растительном масле в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Добавьте грибы, порезанные кубиками лук, морковь и помидоры. Включите программу «МЯСО» время приготовления 20 минут.



 20 мин. (время приготовления)

УТКА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг утятин, 100 г копченой грудинки, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 100г зеленого горошка, ½ ст белого сухого вина, 1 ст воды, соль, перец. Дно чаши смажьте маслом, выложите кусочки утки. Добавьте нарезанную кусочками грудинку, и порезанные кружочками лук и морковь. Сверху выложите горошек. Посолите, поперчите. Влейте вино и добавьте ½ стакана воды. Включите программу «ТУШЕНИЕ» время приготовления 45 минут.

 45 мин. (время приготовления)





ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 2 ст л сливочного масла, 250 г чернослива, 2 луковицы, 2 ст воды, пучок петрушки, соль, специи. Мясо нарежьте полосками, лук - полукольцами. Смажьте чашу маслом выложите в нее мясо, добавьте лук и чернослив. Помешайте. Залейте водой. Посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень. Включите программу «ТУШЕНИЕ» время приготовления 35 минут. По желанию Вы можете увеличить время приготовления.



 35 мин. (время приготовления)

КАРТОФЕЛЬ СО СВИНИНОЙ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины, 1 морковь, 1 луковица, 6 картофелин, 1 головка чеснока, лавровый лист, соль, специи. Мясо нарежьте кубиками, картофель разрежьте на 4 части, морковь кружочками, лук кубиками. Мясо положите в чашу для приготовления, добавьте перец, соль и приправы. На мясо уложите нарезанный лук, морковь и картофель. Залейте ингредиенты водой, вода должна покрывать ингредиенты, положите в центр головку чеснока и готовьте в режиме «МЯСО» время приготовления 30 минут.

 30 мин. (время приготовления)

ЧАНАХИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины или баранины, 3 помидора, 1 луковица, 4 картофелины, 1 баклажан, 1 болгарский перец (желательно красный), 4 зубчика чеснока, 1 ст воды, соль, специи. Мясо нарежьте кубиками и выложите в смазанную маслом чашу. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу. Нарежьте кубиками и добавьте к мясу. Затем выложите остальные овощи слоями картофель, лук, перец и в самом верху — баклажаны. Зубчики чеснока кладите целыми, не режьте. Залейте ингредиенты водой, и готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» время приготовления 40 минут.

 40 мин. (время приготовления)

БАРАНИНА С РОЗМАРИНОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г баранины (грудинки), 2 ст л растительного масла, 3 луковицы, 1 ст красного сухого вина, 1 ст воды, розмарин свежий 1 пучок, лавровый лист, перец черный горошком, соль, петрушка, кинза, укроп. Баранину с косточками порубите на одинаковые кусочки массой по 50 г. Лук репчатый нарежьте кольцами, розмарин мелко нашинкуйте. Все сложите в чашу, перемешайте, залейте вином и водой и готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» время приготовления 40 минут. По желанию Вы можете увеличить время приготовления.

 40 мин. (время приготовления)





ХОЛОДЕЦ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 свиную рульку (мясистую), 600 г мякоти говядины, 200 г куриного филе, 1 луковица, 1 морковь, соль, специи. Сложите все ингредиенты в чашу, залейте водой, добавьте соль и специи. Готовьте в режиме «ХОЛОДЕЦ» время приготовления 70 минут. По желанию Вы можете увеличить время приготовления. Готовое мясо мелко порубите, разложите по формам и залейте бульоном.

 70 мин. (время приготовления)

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г фарша (говядина+свинина), ½ качана капусты, 2 ст л риса, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст л томатной пасты, 2 ст воды, сахар, соль, перец. Фарш и мелко порезанный лук обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой пока не выпарится вода. После добавьте нашинкованную капусту, рис, тертую морковь, томатную пасту, сахар, соль, перец, залейте водой. Перемешайте и готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)

СВИНИНА С ГРЕЧКОЙ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинины, 2 большие луковицы, 2 морковки, 400 г гречневой крупы, соль, перец, специи. Мясо порежьте на кусочки и сложите в смазанную маслом чашу. Сверху добавьте порезанный полукольцами лук, затем тертую морковь. Засыпьте промытой гречневой крупой, посолите, поперчите и залейте водой на 0,5 см выше содержимого чаши. Не перемешивайте! Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 25 мин.

 25 мин. (время приготовления)



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г говядины б/к, 1 луковица, 1 морковь, 1,5 ст риса, 3 ст воды, растительное масло, приправа для плова, соль. Мясо порежьте кусочками и слегка обжарьте в режиме «МЯСО» с открытой крышкой, добавьте порезанный лук и морковь. После всыпьте промытый рис, добавьте специи, соль и залейте водой. Готовьте в режиме «РИС» 20 минут.

 20 мин. (время приготовления)





КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г куриного филе, 1 столовая ложка оливкового масла, 300 г грибов (шампиньоны), 200 г брокколи, ¼ ст хереса, соус типа ворчестерского (на свой вкус), 1/3 ст воды, 1 ч л сушеного тимьяна.

В режиме «МЯСО» нагрейте масло. Нарезьте мелко чеснок, грибы крупнее, брокколи разделите на соцветия. Обжарьте чеснок, грибы и брокколи в мультиварке в течение 5 минут. Выньте из чаши. Куриные грудки нарежьте полосками. Посыпьте филе ½ ч л тимьяна и поместите в чашу. Обжаривайте 10 минут (в том же масле, где обжаривали чеснок, грибы и брокколи) до румяной корочки. Затем к куриным грудкам добавьте херес, воду, соус, оставшийся тимьян. Включите режим «ТУШЕНИЕ» на 15 минут. После окончания времени приготовления добавьте чеснок с грибами и брокколи, готовьте в режиме «МОЙ ВЫБОР» 3 минуты. В качестве гарнира к готовому блюду хорошо подойдут рис или макароны.

 35 мин. (время приготовления)

БУЖЕНИНА



ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г свинины (шейка), имбирь молотый, кориандр базилик, 3 зубчика чеснока, масло оливковое, соль и приправ. Сделайте небольшие надрезы ножом и нашпигуйте чесноком, оставьте мариноваться в холодильнике в течение 5-7 часов. Смажьте маслом чашу, выложите в нее замаринованное мясо добавьте ½ мерного стакана воды. Выберите режим «МЯСО», время приготовления 30 минут.

 30 мин. (время приготовления)





КАБАЧКОВАЯ ИКРА

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 больших кабачка, 2-3 луковицы, 2-3 моркови, 1 зубчик чеснока, 3 помидора, 1 ч л томатной пасты, оливковое масло, сахар соль, перец. В чашу для приготовления налейте масло, положите нарезанные кубиками кабачки, мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Обжарьте овощи в режиме «МЯСО» 10 минут, затем добавьте мелко нарезанные, предварительно очищенные от кожуры помидоры, мелко нарезанный чеснок, томатную пасту, соль, сахар и перец. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 20 минут. Готовые овощи измельчите блендером.

 20 мин. (время приготовления)

РИЗОТТО С ТЫКВОЙ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст риса, 2 ст воды, 1-2 болгарских перца, 1 луковицу, 200 г тыквы, 1 большую морковь, оливковое масло, соль, перец. Обжарьте мелко нарезанный лук в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. После добавьте порезанные кубиками тыкву, перец и морковь. Затем всыпьте промытый рис. Залейте водой. Посолите, поперчите. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 15 минут. Готовое блюдо перемешайте и подавайте к столу.

 15 мин. (время приготовления)



КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

5-6 картофелин, 300 г грибов (шампиньоны), зелень, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ст молока, 1-2 ст л крахмала, подсолнечное масло, соль, перец. В чашу налейте небольшое количество масла. Картофель порежьте и перемешайте в чаше с предварительно отваренными грибами и мелко нарезанной зеленью. Залейте смесью сметаны, яиц, молока и крахмала. Посолите, поперчите. Готовьте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 20 минут. Готовую запеканку выложите на тарелку и посыпьте зеленью.

 20 мин. (время приготовления)

ЗАКУСКА ОХОТНИЧЬЯ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 баклажанов, 7 больших помидоров, 5 луковиц, 5 болгарских перцев, 2 головки чеснока, ½ ст воды, 35 г уксуса, 70 г подсолнечного масла. Помидоры, лук и перец порежьте четвертинками. Положите чеснок целыми зубчиками. Баклажаны - крупными кубиками. В чашу уложите слоями: помидоры, лук, перец, чеснок, баклажаны. Влейте воду, уксус и масло, посолите. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)





БРОККОЛИ С СЫРОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г брокколи (можно замороженную), подсолнечное масло, 100 г сыра, ½ ст воды, специи. Капусту разберите на соцветия и промойте. В чашу налейте немного масла, воды и поместите капусту. Посолите, добавьте специи и посыпьте тёртым сыром. Готовьте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 10 минут.



 10 мин. (время приготовления)

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст риса, 2 ст воды, 1-2 болгарских перца, 1 луковицу, 1 большую морковь, ½ б зеленого горошка, ½ б кукурузы, оливковое масло, соль, перец. Обжарьте мелко нарезанный лук в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. После добавьте порезанные кубиками перец и морковь. Затем всыпьте горошек, кукурузу и промытый рис. Залейте водой. Посолите, поперчите. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 15 минут. Готовое блюдо перемешайте и подавайте к столу.



 15 мин. (время приготовления)

ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ»

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст л оливкового масла, 1 луковицу, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 300-400 г шампиньонов, 400 г томатов, 50-100 г свежего или замороженного зелёного горошка, 1 зубчик чеснока, 2 щепотки итальянских специй, 250 г макарон, воду. Положите в чашу мультиварки измельченные лук и сельдерея, тертую морковь, мелко порезанные грибы и налейте масло. Включите режим «МЯСО» и готовьте 5 минут. Затем добавьте измельченный чеснок, томаты, пряности, соль, перец. Включите режим «МОЙ ВЫБОР» и готовьте 5 минут. Затем переложите соус и очистите чашу для приготовления. Отварите макароны. На блюдо выложите макароны, сверху соус и посыпьте тёртым пармезаном. Можно подавать на стол!

 20 мин. (время приготовления)

ПЕРЕЦ В ТОМАТЕ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг болгарского перца (желательно красного), 500 г очищенных от кожуры помидоров, 1 луковицу, ½ ст оливкового масла, базилик и соль по вкусу. Перец очистите от семян и плодоножек, порежьте. В чаше обжарьте мелко нарезанный лук в режиме «МЯСО». Затем добавьте перец и измельченные помидоры, посолите. Готовьте в режиме «МОЙ ВЫБОР» 10 минут. Готовое блюдо украсьте свежим базиликом.




 10 мин. (время приготовления)



ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:


1-2 тушки лосося, 2 помидора, 5-10 пластин плавленого сыра, орегано, растительное масло, соль, перец. Рыбу промойте, уберите кости и разрежьте на порционные куски. Помидоры нарежьте кружочками. На дно чаши выложите помидоры, посолите, поперчите, добавьте немного масла. Положите куски лосося, сверху сыр и орегано. Готовьте в режиме «РЫБА» 10 минут.

 10 мин. (время приготовления)

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе рыбы, сок лимона, 100 г молока, 3 яйца, мука, сливочное масло, соль. Рыбу разрежьте на кусочки, сбрызните лимонным соком и уложите в чашу смазанную маслом. Обжарьте с одной стороны в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. После переверните и залейте смесью из молока, яиц, муки и соли. Готовьте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 10 минут.

 10 мин. (время приготовления)

ТРЕСКА ТУШЕНАЯ С ХРЕНОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г трески, 90 г хрена, 100 г сметаны, 15 г сливочного масла или маргарина, 1 ст л уксуса, 3 ст воды, пучок зелени, соль. На дно чаши, смазанное маргарином, насыпьте тонким слоем натертый на терке хрен, уложите на него кусочки сырой рыбы в 2-3 слоя, пересыпая каждый слой тертым хреном. Залейте рыбу водой, смешанной с уксусом. Добавьте сметану, соль специи и готовьте в режиме «МОЙ ВЫБОР» время приготовления 20 минут.

 20 мин. (время приготовления)

РЫБА В МАЙОНЕЗЕ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г рыбы, 80 г майонеза, 1 луковицу, соль, специи. Лук порежьте полукольцами выложите на дно чаши. Добавьте рыбу порезанную кусочками. Посолите, поперчите, залейте майонезом. Готовьте в режиме «РЫБА» время приготовления 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)





КАМБАЛА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе камбалы, 1 лимон, 1 ст л приправы «для рыбы», 3 помидора, 1 ст воды, 2-3 ст л масла или маргарина, соль, специи. Рыбу помойте и полейте лимонным соком, сверху посыпьте приправой. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, разрежьте на восемь частей. Налейте на дно чаши масло, положите филе рыбы и помидоры. Залейте водой. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» время приготовления 10 минут.



 10 мин. (время приготовления)

ТУШЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г кальмаров, 4 ст л оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 100 г белого сухого вина, 2 помидора, очищенных от кожицы, соль, перец. Кальмары хорошо промойте и нарежьте полосками. Чеснок измельчите. В чашу налейте оливковое масло, в режиме «МЯСО» с открытой крышкой, разогрейте масло и положите в него чеснок, влейте вино. Вино должно немного выпариться. Затем добавьте помидоры, кальмары, а также соль и перец по вкусу. Закройте крышку. Готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» время приготовления 20 минут.

 20 мин. (время приготовления)

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г рыбного филе, 150 г белого хлеба, 2 ст воды или молока, 1 яйцо, репчатый лук, морковь, соль, перец, сахар, мука, масло, томатная паста. Рыбное филе пропустите через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде (или молоке) белым хлебом. Добавьте соль, перец и хорошо перемешайте. Сформируйте тефтели в виде шариков. Каждый шарик обваляйте в муке и обжарьте в масле в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Затем добавьте обжаренные лук, морковь и томатную пасту, разбавленную водой. Посолите, поперчите и добавьте сахар по вкусу. Затем готовьте в режиме «ТУШЕНИЕ» 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)

МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ С СЫРОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г морского коктейля, 1 луковицу, 200 г 10% сливок, 50 г сыра Пармезан, оливковое масло, соль, перец черный молотый, специи по вкусу. Лук нарезать и обжарить на оливковом масле вместе с морским коктейлем в режиме «МЯСО» с открытой крышкой. Приправьте специями, солью и перцем. После добавьте сливки, смешанные с сыром. Готовьте в режиме «РЫБА» 15 минут.

 15 мин. (время приготовления)





ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 яйца, 1 ст сахара, 1 ст муки, 500 г яблок. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте муку. Перемешайте. Очищенные яблоки порежьте. Добавьте яблоки к тесту и аккуратно перемешайте. Выложите тесто в чашу смазанную маслом. Выпекайте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 30 минут.



 30 мин. (время приготовления)

МАННИК

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца, 200 г манки, 200 г сметаны (15—20%), 200 г муки, 200 г сахара, ½ ч л соды. Соедините манную крупу со сметаной, перемешайте и оставьте набухать на 40-60 минут. Разотрите яйца с сахаром. Соедините яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавьте муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу влейте тесто и включите режим «ВЫПЕКАНИЕ» - 30 минут.

 30 мин. (время приготовления)





ЧИЗКЕЙК

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яиц, 700–800 г мягкого творога, 250 г сметаны, 1,5 ст сахара, 3 ст л крахмала. Для теста: 2 яйца, ½ ст сахара, ½ ст муки, щепотка соли, щепотка соды. Смешайте творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Белки взбейте в густую пену и продолжая взбивать, добавляйте сахар. После очень аккуратно вмешайте белки в творожную массу. Для приготовления основы яйца взбейте с сахаром. Добавьте муку, соль, соду и перемешайте. Выложите тесто ровным слоем в смазанную чашу. Сверху аккуратно и небольшими порциями выложите творожную массу. Готовьте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» – 30 минут.

 30 мин. (время приготовления)

КЕКС «ЗЕБРА»

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

130 г маргарина, 1,25 ст сахара, 3 яйца, 2 ст муки, 1 ст кефира, 2 ст л какао-порошка, 1 ч л разрыхлителя. Размятый маргарин разотрите с сахаром и яйцами. Добавьте кефир, муку и разрыхлитель. Тщательно размешайте. Тесто разделите на 2 части. В одну добавьте какао, в другую 1 ст л муки. Смажьте маргарином дно и нижнюю часть стенок чаши. Тесто выкладывайте попеременно из двух мисок: темное тесто, светлое. Готовьте в программе «ВЫПЕКАНИЕ» 30 минут. После сигнала о готовности оставьте в режиме «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» на 10 минут, не открывая крышку. Затем чашу с кексом выньте, остудите. Минут через 15 кекс выложите на блюдо.

 30 мин. (время приготовления)



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ИЗЮМОМ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога, 3 яйца, по 1,5 ст л крахмала, 1,5 ст л манки, 2 ст л сахара, ванилин, ½ ч л разрыхлителя, изюм. Смешайте все ингредиенты до однородной массы и выложите в смазанную маслом чашу. Готовьте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 15 минут. Готовую запеканку выложите на блюдо и полейте сиропом, сметаной или вареньем.

 15 мин. (время приготовления)



КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 20 г крахмала, 80 г протёртого миндаля. Для крема: 200 г сливочного масла, 1 б сгущённого молока, 2 ч л растворимого кофе. Разотрите добела желтки и 50 г сахара. Отдельно взбейте белки и 50 г сахара. Затем осторожно соедините обе смеси. Добавьте муку, крахмал, миндаль и осторожно перемешайте сверху вниз. Перелейте полученную смесь в чашу. Выпекайте в режиме «ВЫПЕКАНИЕ» 30 минут. Готовый бисквит разрежьте на 2 коржа. Приготовьте крем: из сливочного масла, сгущённого молока, растворимого кофе. Промажьте коржи полученным кремом и поставьте торт в холодильник на некоторое время.

 30 мин. (время приготовления)



